

Чернівецький національний університет імені Юрія Федьковича

(повне найменування закладу вищої освіти)

Навчально-науковий інститут біології, хімії та біоресурсів

(назва інституту/факультету)

Кафедра біохімії та біотехнології

(назва кафедри)

СИЛАБУС

навчальної дисципліни

Контроль якості продукції біотехнологічних виробництв

(вказати назву навчальної дисципліни (іноземною, якщо дисципліна викладається іноземною мовою))

за вибором

(вказати: обов'язкова)

Освітньо-професійна програма Біотехнології та біоінженерія

(назва програми)

Спеціальність 162 – Біотехнології та біоінженерія

(вказати: код, назва)

Галузь знань 16 – Хімічна та біоінженерія

(вказати: шифр, назва)

Рівень вищої освіти перший (бакалаврський)

(вказати: перший (бакалаврський)/другий (магістерський)/третій (освітньо-науковий))

Навчально-науковий інститут біології, хімії та біоресурсів

(назва факультету/інституту, на якому здійснюється підготовка фахівців за вказаною освітньо-професійною програмою)

Мова навчання українська

(вказати: на яких мовах читається дисципліна)

Розробники: к.б.н., асистент кафедри біохімії та біотехнології Чебан Лариса Миколаївна

(вказати авторів (викладач (ів)), їхні посади, наукові ступені, вчені звання)

Профайл викладача (-ів) <http://ibhb.chnu.edu.ua/profile/user/83>

Контактний тел. [58-48-38](tel:58-48-38)

E-mail: l.cheban@chnu.edu.ua

Сторінка курсу в Moodle <https://moodle.chnu.edu.ua/course/view.php?id=1225>

Консультації [Онлайн консультації](#)

1. Анотація дисципліни (призначення навчальної дисципліни).

Контроль якості продукції біотехнологічних виробництв – дисципліна за вибором для студентів першого (бакалаврського) рівня навчання за спеціальністю – Біотехнології та біоінженерія. Призначення дисципліни - опанування студентами науково-теоретичних засад, методологічних та організаційних положень контролю якості продукції на підприємствах біотехнологічної галузі.

2. Мета навчальної дисципліни: Основна мета вивчення дисципліни - засвоєння студентами основ контролю якості продукції, методів оцінювання її рівня, застосування неруйнівних методів оцінки якості харчових продуктів та продукції біотехнологічних виробництв, формування вмінь використовувати нормативно-технічні документи для розв'язання практичних завдань стандартизації та контролю якості продукції.

3. Пререквізити. При вивченні дисципліни студенти опираються на знання, набуті в ході вивчення Загальної біохімії, Загальної біотехнології, Загальної мікробіології та вірусології, Процеси, апарати та устаткування галузі, Нормативне забезпечення біотехнологічних виробництв.

4. Результати навчання

В результаті навчання у здобувачів формуються такі компетентності:

ЗК 01	Здатність застосовувати знання у практичних ситуаціях
ЗК 06	Навики здійснення безпечної діяльності
ФК 11	Здатність використовувати ґрунтовні знання з хімії та біології в обсязі, необхідному для досягнення інших результатів освітньої програми
ФК 12	Здатність здійснювати аналіз нормативної документації, необхідної для забезпечення інженерної діяльності в галузі біотехнології
ФК 15	Здатність проводити аналіз сировини, матеріалів, напівпродуктів, цільових продуктів біотехнологічного виробництва
ФК18.	Здатність обирати і використовувати відповідне обладнання, інструменти та методи для реалізації та контролю виробництв біотехнологічних продуктів різного призначення.
ФК 22.	Здатність оцінювати ефективність біотехнологічного процесу.

В результаті навчання формуються такі програмні результати

ПР 02	Вміти здійснювати якісний та кількісний аналіз речовин неорганічного, органічного та біологічного походження, використовуючи відповідні методи.
ПР 03	Вміти розраховувати склад поживних середовищ, визначати особливості їх приготування та стерилізації, здійснювати контроль якості сировини та готової продукції на основі знань про фізико-хімічні властивості органічних та неорганічних речовин.
ПР 04	Вміти застосовувати положення нормативних документів, що регламентують порядок проведення сертифікації продукції, атестації виробництва, вимоги до організації систем управління якістю на підприємствах, правила оформлення технічної документації та ведення технологічного процесу, базуючись на знаннях, одержаних під час практичної підготовки.
ПР 05	Вміти застосовувати положення нормативних документів, що регламентують порядок проведення сертифікації продукції, атестації виробництва, вимоги до організації систем управління якістю на підприємствах, правила оформлення технічної документації та ведення технологічного процесу, базуючись на знаннях, одержаних під час

5.2. Дидактична карта навчальної дисципліни

Назви змістових модулів і тем	Кількість годин											
	денна форма						заочна форма					
	усього	у тому числі					усього	у тому числі				
		л	п	лаб	інд	с.р.		л	п	лаб	інд	с.р.
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13
Теми лекційних занять	Змістовий модуль 1. Контроль якості продукції біотехнологічних виробництв											
Тема 1. Контроль процесу культивування біологічних агентів	8	1	2			5						
Тема 2. Контроль якості на підприємствах біотехнологічного профілю	10	1	4			5						
Тема 3. Доклінічне вивчення безпеки лікарських засобів біотехнологічного походження	14	2	2			10						
Тема 4. Депонування штамів мікроорганізмів	15	2	3			10						
Разом за ЗМ1	47	6	11			30						
Теми лекційних занять	Змістовий модуль 2. Контроль якості і безпека харчових продуктів											
Тема 1. Стандарти і нормативи в галузі харчових продуктів: система НАССР	9	2	2			5						
Тема 2. Основні види забруднюючих речовин харчових продуктів та методи їх аналізу	13	1	5			7						
Тема 3. Мікрофлора харчової продукції	13	1	2			10						
Тема 4. Контроль обігу ГМО	8	1	2			5						
Разом за ЗМ 2	43	5	11			27						
Усього годин	90	11	22			57						

5.3. Зміст завдань для самостійної роботи

№	Назва теми
1.	Контроль забруднення харчових продуктів іонами металів
2	Радіоактивні ізотопи в харчових продуктах
3.	Канцерогенні речовини в харчових продуктах
4.	Гельмінтне забруднення харчової продукції та вихідної сировини
5.	Забруднення харчових продуктів мінеральними добривами
6.	Пестициди у навколишньому середовищі і харчових продуктах
7.	Вимоги до якості та безпеки продуктів для дитячого харчування
8.	Поняття про функціональні харчові продукти
9.	Біологічне забруднення питної води
10.	Порядок впровадження фармацевтичних препаратів
11.	Поняття про пілотні проекти, заводи та фабрики
12.	Санітарний контроль на підприємствах біотехнологічного профілю
13.	Гігієна та санітарія на підприємствах харчової галузі
14.	Ознайомлення з ДСТУ ISO 21569:2008 „Продукти харчування. Методи виявлення генетично модифікованих організмів та їх похідних. Якісний метод на основі аналізу нуклеїнової кислоти ”; ДСТУ ISO 21570:2008 „Продукти харчові. Методи виявлення генетично модифікованих організмів та їх похідних. Кількісний метод на основі аналізу нуклеїнової кислоти ”; ДСТУ ISO 21571:2008 „Продукти харчові. Методи виявлення генетично модифікованих організмів та їх похідних. Екстракція нуклеїнової кислоти ”; ДСТУ ISO 21572:2006 "Продукти харчові. Методи аналізу для визначення генетично модифікованих організмів і похідних продуктів. Методи, які ґрунтуються на аналізі білків. (ISO 21572:2004, IDT).

6. Система контролю та оцінювання

Види та форми контролю

Для контролю засвоєних знань проводяться усні та письмові опитування, тестування, комплексні контрольні роботи.

Залік проводиться у формі тестового контролю.

Критерії оцінювання результатів навчання з навчальної дисципліни

Критерії оцінювання виконання практичних робіт:

5б – студент самостійно виконав всі завдання практичної роботи, акуратно оформив і вчасно здав протокол, чітко, вільно відповідає на контрольні запитання,

4б – студент самостійно виконав всі завдання практичної роботи, акуратно оформив і вчасно здав протокол, проте припускається помилок при відповіді на контрольні запитання,

3б - студент самостійно виконав всі завдання практичної роботи, акуратно оформив протокол, проте невчасно здав протокол, припустився помилок при відповіді на контрольні запитання,

2б – студент виконав практичну роботу, проте припустився помилок при оформленні протоколу, не підготувався до захисту роботи,

0б – студент не виконав практичну роботу.

Критерії оцінювання тестування:

На письмовому тестуванні студент отримує по 10 завдань по термінології курсу. Максимальну кількість балів за кожне завдання (0,5) студент отримує в разі повного і вірного висвітлення даного питання.

Розподіл балів, які отримують студенти

Поточне тестування та самостійна робота								Підсумковий тест	Сума
T1	T2	T3	T4	T5	T6	T7	T8	20	100
10	10	10	10	10	10	10	10		

5. Рекомендована література –основна

1. Грегірчак Н.В. Мікробіологія харчових виробництв: Лаборатор. практикум. – К.: НУХТ, 2009. – 302с.
2. Димань Т.М., Мазур Т. Г. Безпека продовольчої сировини і харчових продуктів. - "Академія", 2011 – 520с.
3. Контроль якості та безпеки продукції галузі : курс лекцій / уклад.: Н. В. Попова, Т. Г. Мисюра. Київ : Нац. ун-т харч. технологій, 2012. 176 с.
4. Мережко Н.В. Сертифікація товарів і послуг: Підручник. – К: Вид-во КНТЕУ, 2002.
5. Посудін Ю.І. Методи неруйнівної оцінки якості та безпеки сільськогосподарських і харчових продуктів: Навчальний посібник. – К.: Арістей, 2005. – 408с.
6. Хімічний та мікробіологічний аналіз харчової продукції: навч. посібник / І.М. Кобаса, Л.М. Чебан, М.М. Воробець, В.Г. Юкало, М.Д. Кухтин. – Чернівці: Чернівецький нац. Ун-т, 2014. – 196 с.

6. Інформаційні ресурси

<http://www.dw-world.de/dw/0.,657,00.html>.